

Naam van de wijn: ENATE Tinto Reserva

Producent: ENATE

Herkomstbenaming: D.O. Somontano

Druivenras(sen): cabernet sauvignon 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: ENATE is gelegen in het dorp Salas Bajas, in Somontano. Ondanks de relatief jonge leeftijd van deze bodega, in 1991 opgericht, is het nu al een van de meest prestigieuze wijnhuizen van Spanje. Het doel van ENATE is het produceren van kwalitatief hoogstaande en premium wijnen van de beste druiven van Somontano, met respect voor de eeuwenoude lokale tradities en met behulp van de modernste technologie. De D.O. Somontano ligt in het noordoosten van Spanje, in de Huesca provincie. Het is eveneens een vrij recente D.O. (1984) maar ook een van de meest dynamische en gewaardeerde in Spanje.



De wijngaarden voor deze tinto reserva cabernet sauvignon liggen op 550-600 meter boven de zeespiegel, beschermd door de Pyreneeën. De luchtvochtigheid is laag, mede door het drogende effect van zachte winden. De bodem bestaat uit een mengsel van zand en leem, arm en waterdoorlatend. Door de hoogte is het verschil in temperatuur tussen dag en nacht zeer groot, 35°C overdag, 17-18°C 's nachts. Dit geeft de druiven extra complexiteit, aromatische kracht en smaak.

Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geplukte trossen worden ontsieeld. De perfect rijpe druiven worden geperst en in RVS tanks vergist bij 30°C. De inweking duurt 2-3 weken. De jonge wijn ondergaat een volledige malolactische gisting en een opvoeding van 12 maanden in barriques van Frans eikenhout. De wijn wordt traditioneel geklaard met albumine (eiwitten) en licht gefiltreerd. Het wordt zonder koude stabilisatie behandeling gebotteld, waardoor een klein depot in de fles mogelijk is. Een teken van kwaliteit.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Diepe kersenrode kleur. Intense en complexe neus, rijk aan rijp fruitige aroma's van rode bessen en bramen, ondersteund door accenten van truffels, kaneel, munt, vanille en peper. In de mond is de wijn vol van structuur, goed in evenwicht dankzij de stevige maar rijpe tannines en het frisse zuur. Lange finale met zwoele houttonen, toast en tabak. Serveren: 16-18°C. Bewaren: redelijk snel na de oogst toegankelijk, zeer goed oplegpotentieel.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken en telkens een beetje wijn inschenken.

Culinair advies: Uitstekende begeleider van stoofgerechten, vleesgerechten in rijke sauzen en in het bijzonder wildschotels. Verrukkelijk bij ambachtelijke, (half)gerijpte harde Spaanse kazen (trinchón, zamorano, roncal).

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping